Flair

Votre machine à café en résumé

Nous vous félicitons de votre achat d'une machine à café Franke. Vous vous êtes décidé pour une machine de haute qualité, développée et fabriquée d'après les techniques les plus récentes. Franke Kaffeemaschinen AG fabrique ses machines sous les normes ISO 9001 et ISO 14001. La certification est continuellement contrôlée par des offices externes.

Le système

- Réservoir à grains de café/Moulin
- Introduction pastilles
- Unité de commandes
  - Affichage
  - Choix de produits ou touches de fonctions voir menu client [pages 7/8]
- Réservoir d'eau
- Ecoulement café/lait
- Ecoulement eau chaude
- Buse à vapeur
- Clapet de commande du bac à marc
- Grille d'écoulement
- Récipient égouttoir

Les produits

LAIT		CAFE		EAU	VAPEUR
• Lait chaud • Mousse	• Café au lait • Cappuccino • Macchiato	• Ristretto • Espresso • Café		• Eau chaude	• Vapeur

1. Première mise en service

Remplir réservoir d'eau!
Remplir grains/lait!
Mesurer la dureté de l'eau à l'aide de bandes de mesure [page 9, 5,2]!

Câble électrique... → branchez

Interrupteur principal MARCHE → Panneau arrière

Enclencher

Choisir la langue → 5.1 Langue → régler

Date / heure → 2.1 Date/heure → PROG. confirmer

Rincer appareil

La mise en marche

Installation/Mise en service

–> se fait par des spécialistes de votre fournisseur. Les produits et les réglages de base sont programmés selon votre demande. Vous pouvez vous-même faire des changements dans la fonction «Menu client» [pages 8-10].

Appareil raccordé mais déclenché: Etat d'exploitation «Energy-Save-Mode»

Stand by → ...

Enclencher/Chauffer/Rincer

Remplir réservoir d'eau!
Remplir grains/lait!

Attendre s.v.p.

ou

Minuterie automatique [page 9]

Température d'exploitation atteinte

Rincer appareil

Utiliser

Appareil prêt à l'emploi!

Choisir produit

Pour les réglages voir pages 8-10

Sécurité...

Des dangers peuvent résulter du non-respect de cette notice / des consignes de sécurité, par ex. à cause de la vapeur, de l'eau chaude, du courant électrique, etc.

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant la mise en marche de l'appareil. Pour des dommages résultants de la non-observence de ces instructions, Franke Machines à café décline toute responsabilité. Gardez ces instructions de façon à ce qu'elles soient à tout temps à portée de main, aussi pour d'autres utilisateurs.
Si la machine à café est mise hors service ou n'est plus utilisée, elle doit être débranchée du courant et de l'eau. Les prescriptions locales sont appliquées.

Préparer des boissons

Produits café et lactés...

- Remplir de grains de café (réservoir 1 et évent. 2)
- N'utiliser que du lait pasteurisé et frigorifié en parfait état!
- Si aucune mousse de lait est produite, nettoyer les buses d'air (voir page 5, Conseil)

... ou eau chaude / vapeur

1 Placer les tasses

Symboles: presser TOUCHE

plonger!

2 Choisir le produit

! Ce menu est un exemple.
Pour les réglages selon vos besoins voir pages 8/9
L'inscription de produit peut se différencier selon le modèle d'appareil.

! Quantités préprogrammées
Pour des réglages selon vos besoins voir pages 8/9

p.ex. 1 espresso

CONSEILS

✓ + sans produits laitiers / avec

Débiter des produits simultanément

! Ne pas utiliser de café soluble ni de café sucré

! Vider le bac à marc à chaque fois qu'il est retiré

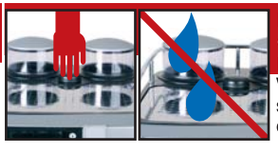
Eau chaude

Vapeur

nettoyer proprement!

3 Eteindre / rincer

Lorsqu'un produit a été débité et que l'auto-rinçage n'a pas encore eu lieu, le rinçage automatique s'effectue avant l'arrêt



Ne JAMAIS mettre les mains dans les réservoirs à grains pendant l'exploitation

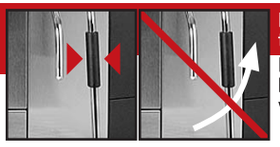
Verser AUCUN liquide sur la surface de pose des tasses ou dans la réservoir a grains.

NE JAMAIS placer les mains sous les tuyères lors de la distribution de produits, du rinçage, du nettoyage ou du détartrage!

Avant que le lait ne sorte, il y a un coup de vapeur!

Plonger profondément la buse à vapeur dans le récipient!

Sinon de l'eau chaude/ de la vapeur peut être projetée!



Les tuyères sont chaudes! NE toucher QU'au protège-main!

Ne pas pivoter la buse en hauteur pendant la prise de vapeur!

Maintenir / nettoyer / detartrer l'appareil

SYSTÈME CAFE

Rinçage, détartrage et nettoyage quotidien

Nettoyage après 220 DÉBITS ou 180 RINCAGES ou 1x PAR JOUR
- La procédure de nettoyage du système café dure env. 12 min./avec système lait env. 17 min.
- N'utiliser QUE les produits de nettoyage recommandés par Franke (voir page 7)!
- Le détartrage dure environ 35 min.

Procédure de rinçage

AUTOMATIQUE si programmé par le technicien de service ou MANUEL → Démarrer le rinçage

! Le rinçage NE remplace PAS le nettoyage journalier! Il est nécessaire pour éviter des résidus dans la zone café/lait!

Annulation Eteindre / allumer 2x

Respecter l'indication sur l'affichage terminé quand display… Choisir produit

Nettoyage journalier

- Démarrer le nettoyage 3 sec.!
- Choisir nettoyage
- Confirmer nettoyage

Choix du nettoyage

Nettoyage complet

1. Sortir / vider / sècher l'égouttoir
2. Pousser l'écoulement de café vers le haut
3. Sortir / vider le bac –> remettre
4. Remettre l'égouttoir

Nettoyage café

1. Commencer par l'étape 5

Nettoyage cappuccino

2. Display: «Détergent pour cappuccino» -> Enlever le lait
3. Mettre le LAIT au frais!
4. - Remplir de détergent 1/2 l d'eau avec 30 ml détergent
5. Confirmer nettoyage
6. Display: «Ins. tablette» -> Pastille de nettoyage
7. Confirmer nettoyage
8. Display: «Eau pour cappuccino» -> Remplir d'eau fraîche ~ 1 liter
9. Confirmer nettoyage

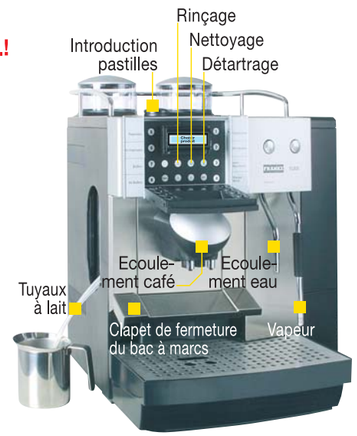
Poursuivre avec l'étape 8

Poursuivre avec l'étape 10

Poursuivre avec l'étape 12

Détartrage

1. Commencer le détartrage 3 sec.!
2. Comme «Nettoyage» -> étape 1 - 4
3. Remplir le réservoir d'eau vide de détartrant: une bouteille complète non-diluée
4. Continuer cycle
5. Retirer / rincer le réservoir d'eau -> remplir d'eau remplir / utiliser de l'eau
6. Continuer cycle
7. Sortir / vider / sècher l'égouttoir
8. Nettoyer contacts
9. Remettre l'égouttoir
10. Comme «Nettoyage» -> étape 12 - 17



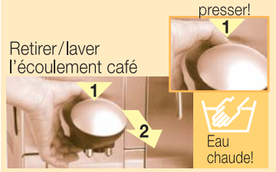
Tête à mousser

Buse d'eau amovible (nettoyer si entartrer)

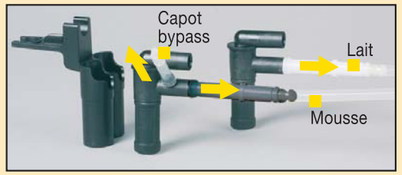
Buse vapeur amovible

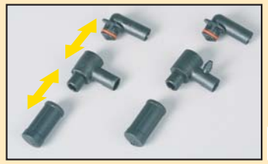
C O N S E I L

Nettoyage de la tête à mousser au besoin



Nettoyer toutes les pièces à l'eau courante





Rassembler toutes les pièces dans l'ordre inverse 3, 2, 1

12. Sortir / laver / sècher l'égouttoir
13. Sortir / vider le bac à marc
14. Laver / sècher le bac à marc
15. Nettoyer l'espace du bac à marc
16. Placer l'égouttoir/fermer le clapet de fermeture
17. Remettre l'égouttoir

Urgence: retirer immédiatement la prise!

Avant le nettoyage, éteindre l'appareil, retirer la prise au secteur et laisser l'appareil refroidir! NE PAS nettoyer l'appareil au jet ni le plonger dans du liquide!

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS utiliser de produit abrasif!

Respecter attentivement les indications mentionnées sur l'emballage du détartrant!

Ne pas utiliser l'appareil en cas de défaut ou de câble de réseau endommagé. Retirer immédiatement la prise au secteur! Ne pas réparer les défauts à l'appareil / au câble de réseau soi-même. Charger le service clientèle pour éviter les dangers!

Votre service clientèle

Produits auxiliaires, pièces détachées, service

- Les accessoires, produits auxiliaires et pièces détachées originaux de FRANKE sont les meilleurs garants pour un fonctionnement durable et impeccable de votre machine.

Produits auxiliaires

spécialement recommandés et testés par Franke

Produit de nettoyage
Art.-Nr. BK 301 732

Pastilles de nettoyage
Art.-Nr. 1P 315 195

–> Nettoyage/Détartrage [page 4-6]

Détartrant
Art.-Nr. 1P 315 430

Capot bypass
Art.-Nr. 1P 315 113

Clef broyeur
Art.-Nr. 1P 315 199

Spécifications

	Modèle 230V / 50Hz	Modèle UL 230V / 60Hz	Modèle UL 120V / 60Hz	Modèle Japan 100V / 50Hz
Tension:	230V AC / 50Hz	230V AC / 60Hz	120V AC / 60Hz	100V AC / 50Hz
Puissance:	2200 W	2600 W	1350 W	1250 W
Fusible:	15 A	15 A	15 A	15 A
Poids:	20 kg	20 kg	20 kg	20 kg
Dimensions (LxPxH):	423x523x542 mm	423x523x542 mm	423x523x542 mm	423x523x542 mm
Contrôle de sécurité:	S / CE	UL	UL	S / C
Température ambiante:	10 - 40 °C	10 - 40 °C	10 - 40 °C	10 - 40 °C
Distance paroi arrière:	min. 20 mm	min. 20 mm	min. 20 mm	min. 20 mm
Emission de bruit: (Exploitation vapeur)	> 70dB (A)	> 70dB (A)	> 70dB (A)	> 70dB (A)

Pièces détachées / service

Pour travaux de maintenance/réparations/pièces détachées/...

Votre partenaire de service compétent (tampon société)

HOTLINE

Fabricant

Franke Kaffeemaschinen AG
Dorfbachstrasse 2
CH-4663 Aarburg
Suisse

Tél. +41-62-787 31 31
Fax +41-62-787 30 10
web www.franke-cs.com
e-mail kmch@franke.com

Réglages selon vos besoins...

Votre menu client

- La fonction Adjust Code doit être préprogrammée par le technicien
- Une protection d'accès peut être programmée via code Pin -> voir point 9 du menu

A

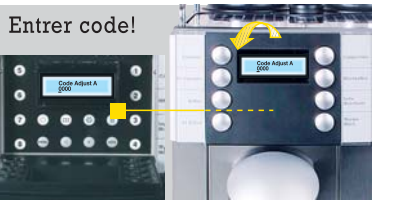
Régler code Pin

- Code Adjust A
- Code Adjust B
- Code Adjust C

entrer

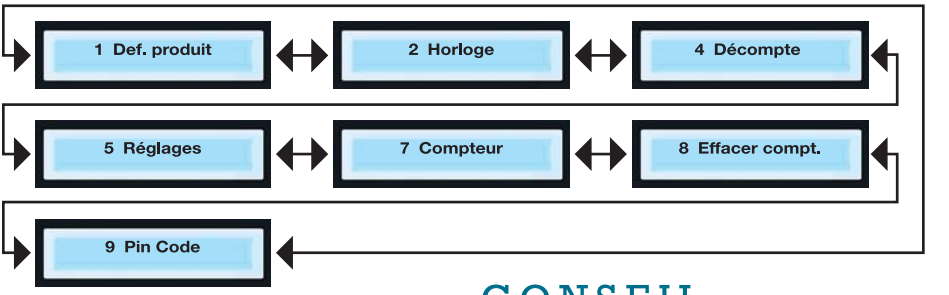
Enregistrer avec **PROG.** et passer à l'étape suivante

Entrer code!



B

Le menu client

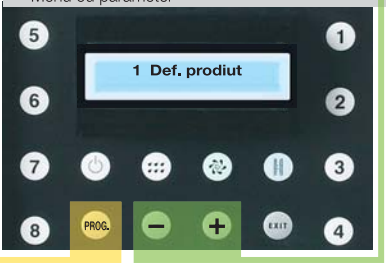


CONSEIL

Les menus ci-dessous changent suivant le produit!

1) Accès, appuyer 3 sec.

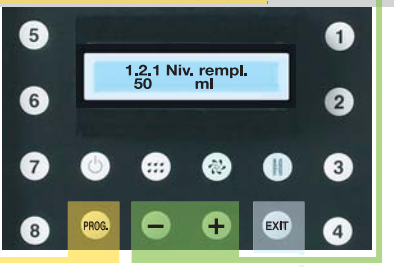
2) Choisir
Menu ou parameter



3) Confirmer le choix

4) Ajuster les paramètres

5) Confirmer les réglages



PROG. = touche Enter
- Confirmer le choix
- Assurer le réglage des paramètres

EXIT = Touche retour
- Quitter le menu avec les réglages ACTUELS
- Quitter menu

C

Vos réglages

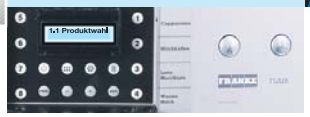
...programmez votre Flair selon vos besoins

Nous vous prions d'observer les indications sur le display. Elles complètent les indications suivantes selon la dernière version du logiciel d'exploitation de votre machine.

Dépendant de la configuration de la machine, certains menus n'apparaissent pas!

1 Définir produits

1.1 Choix produit



Choisir la touche pour
- Produits café/lactés
- Eau/vapeur

1.2.1 Niv. rempl.

régler

Déroulement du test: avec la touche correspondante

1.2.2 Qte. mousse

régler

Déroulement du test: avec la touche correspondante

1.2.3 Qte. lait

régler

Déroulement du test: avec la touche correspondante

1.2.4 Qte. vapeur

régler

Déroulement du test: avec la touche correspondante

1.3.1 Qte. mouture

régler

Déroulement du test: avec la touche correspondante

1.3.2 Choix moulin

- Moulin gauche
- Moulin droite
- deux moulins

régler

1.4 Préinfusion

- déclanchée
- courte
- longue

régler

1.5 Température

- basse
- normale
- haute

régler

1.6 Textedit

- Lettre / chiffre

régler

PROG = une position plus loin

1.7 Nom texte

- ON
- OFF

régler

2 Horloge

2.1 Date/heure

- Jour
- Date
- Heure [h]
- Minute [min]

régler

PROG = une position plus loin

2.2 Minuterie

- ON - [h]
- - [min]
- OFF - [h]
- - [min]
- Jour de semaine

régler

*les jours actifs en MAJUSCULES!

PROG = une position plus loin

4 Décompte

4 Décompte

- enclanché
- déclanché

régler

5 Réglage

5.1 Langue

- Choisir la langue pour display

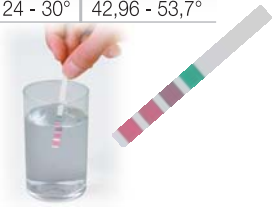
régler

5.2 Dureté d'eau

régler

Degré de dureté:

		allemand	français
d'e	--	--	--
d'e	1	1 - 7°	1,79 - 12,53°
d'e	2	8 - 15°	14,32 - 26,85°
d'e	3	16 - 23°	28,64 - 41,14°
d'e	4	24 - 30°	42,96 - 53,7°



5.3 Reset filtre

- Effacer filtre?

effacer

7 Compteur

7.1 Machine

- Solde filtre en l
- Degré entartrage

afficher

7.2 Prod. total

- Prod. café total
- Prod. lait total
- Prod. eau total

afficher

7.3 Prod. simple

- Presser touche d. produit

8 Effacer compt.

8 Par produit

- Effacer compteurs?

effacer

9 Changer Pin Code

9.1 Adjust A

Le code est demandé à l'allumage!

entrer

PROG = une position plus loin

- Introduire le nouveau code Pin A et confirmer
- SANS Code: Code 0000

9.2 Adjust B

Le code est demandé à l'allumage!

entrer

PROG = une position plus loin

- Introduire le nouveau code Pin B et confirmer
- SANS Code: Code 0000

9.3 Adjust C

Le code est demandé à l'allumage!

entrer

PROG = une position plus loin

- Introduire le nouveau code Pin C et confirmer
- SANS Code: Code 0000

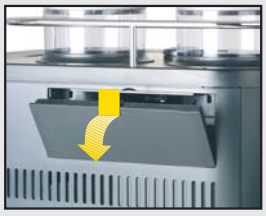
Textes sur display	Cause	Mesures
Remplir réservoir d'eau	Le réservoir d'eau est vide	Remplir d'eau
	L'indicateur de niveau d'eau est bloqué	Vider le réservoir, le rincer, le remplir et le remettre en place
	Le réservoir est entartré, l'indicateur de niveau d'eau est colle	Sortir le réservoir, le détartrer, le rincer soigneusement, le remplir et le remettre en place
Vider bac à marc	Le bac est plein	Vider bac à marc
	L'annonce ne disparaît pas	Retirer l'égouttoir au moins 10 sec. et le replacer
	L'annonce apparaît déjà après le débit de quelques tasses	Laisser l'appareil enclenché et vider le récipient à marc
Remplir grains gauche / droite	Le bac à grains de café est vide	Remplir de grains de café
	L'annonce ne disparaît pas	Débiter un café. L'annonce disparaîtra du display seulement après le retrait d'un café
Vider égouttoir	Le bac de récupération d'eau est pleine	Retirer le bac prudemment, le vider, le rincer et et le replacer
	L'annonce ne disparaît pas	Retirer le bac et nettoyer les contacts en métal [page 5 «Détartrage» étape 8]
Nécessite nettoyage	220 débits ou 180 rinçages ont été effectués	Nettoyage [pages 4-6]
	L'annonce ne disparaît pas	Procéder à un 2ème nettoyage, cette fois sans ajouter de pastille détartrant
Nécessite détartrage	L'appareil doit être détartré	Procéder au détartrage de l'appareil [pages 4-6]
	L'annonce ne disparaît pas	Procéder à un 2ème détartrage cette fois sans ajouter de produit détartrant
Contrôler récipient à grains	Une pierre s'est coïncée	Retirer la pierre -> voir ci-dessous
Manque écoulement	L'écoulement café n'est pas placé correctement	Placer l'écoulement café correctement
Bac à marc manque	Couvercle du bac à marcs manque	Placer le couvercle du bac à marc
Bac égouttoir manque	Le bac de récuperation n'est pas placé correctement	Placer le bac de récuperation correctement
Dérangement	Causes diverses	Contacter le service client

CONSEIL

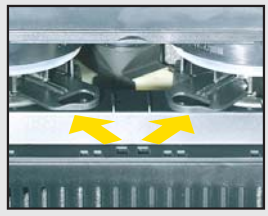
- Enclencher/déclencher l'appareil: si message d'erreur continu à apparaître -> consulter la liste
- Pas assez de mousse de lait -> nettoyage cappuccino, nettoyer ou remplacer capot bypass
- Le débit du café est interrompu après la phase de préchauffage -> débiter une tasse de café [manque de poudre dans le système]
- Lors du débit de café, le café s'écoule goutte à goutte -> régler le moulin sur une mouture plus grossière [voir en bas]
- Le moulin est très bruyant -> éliminer le gravier dans le moulin [voir en bas]
- «Détartrage», étape 3: si le processus de détartrage bloque à cet endroit -> retirer le réservoir d'eau et le replacer ensuite

Extraction de gravier

Mettre la machine hors usage



1. Retirer le clapet de fermeture



2. Tournez la clavette vers le bas

3. Retirer le bac à grains

4. Tournez jusqu'à ce que le gravier se libère

Régler le degré de mouture

Lorsque le moulin fonctionne

This TSM SUCCESS MANUAL® has been examined by Electrosuisse for conformity with the safety relevant standards, and has been analysed by an applicationoriented risk analysis for the completeness and correctness of the indications for a safe use of the appliance. Thereby we assume a use with which can be reckoned based on common sense.

TSM® TSM SUCCESS MANUAL®
Safe to use - easy to understand due to TSM® - Total Security Management and ergonomic communication®

electrosuisse
0404_5

FRANKE

Flair

The art of excellent coffeemaking

Sécurité...

Nous vous prions d'observer les consignes de sécurité!

Mode d'emploi